GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière





De Dietrich

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir une cuisinière **DE DIETRICH** et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.

*Votre nouvelle cuisinière **DE DIETRICH** s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement les performances de cuisson, et la facilité d'utilisation. Nous avons voulu vous offrir un produit d'excellence.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **DE DIETRICH**, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle cuisinière **DE DIETRICH**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis-à-vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

*Et connectez-vous aussi sur notre site **www.dedietrich-electromenager.com** sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

www.dedietrich-electromenager.com



DE DIETRICH
Les nouveaux objets de valeur

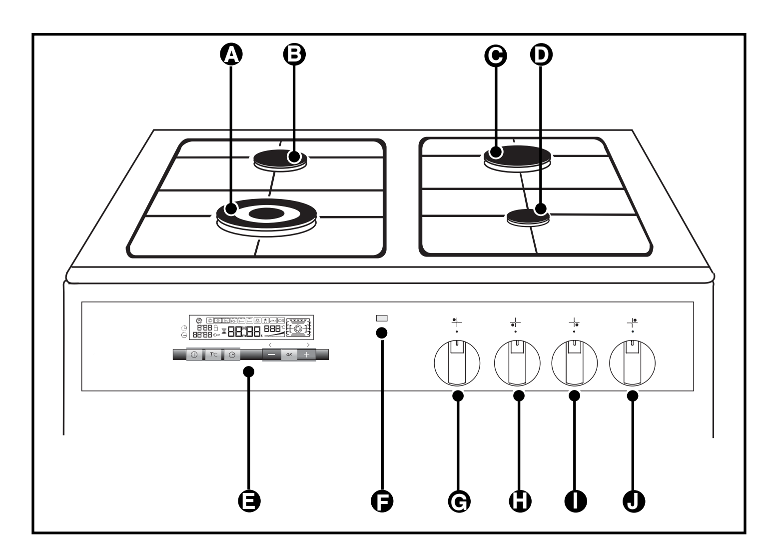
Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

⚠ *Important :*
Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE

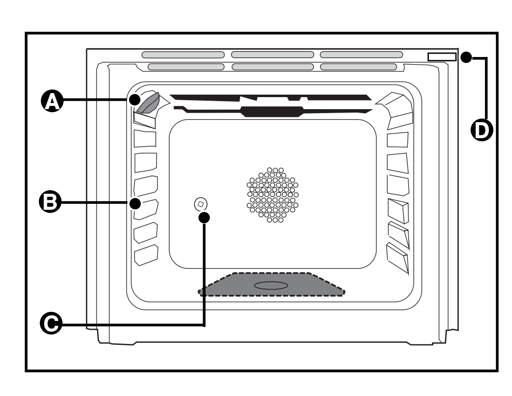
1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• *DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIERE*



- **A** Brûleur triple couronne
- **B** Brûleur semi-rapide
- **C** Brûleur rapide
- **D** Brûleur auxiliaire
- **E** Programmateur
- **F** Voyant de défaut du four
- **G** Commande du foyer arrière gauche
- **H** Commande du foyer avant gauche
- **I** Commande du foyer avant droit
- **J** Commande du foyer arrière droit

• *DESCRIPTION DE VOTRE FOUR*



- **A** Lampe
- **B** Indicateur de gradin
- **C** Trou pour tournebroche
- **D** Contact de détection d'ouverture de porte

• *Accessoires*

Votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, de deux grilles plates, d'une plaque à pâtisserie et d'un tournebroche.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• *CARACTERISTIQUES GAZ*

GAZ

Appareil destiné à être installé en : **Appareil avec et sans sécurité** **FR……………………………Cat : II2E+3+** Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar		**Butane** G30 28-30 mbar	**Propane** G31 37 mbar	**Gaz Naturel** G20 20 mbar	**Gaz Naturel** G25 25 mbar
Bruleur Triple Couronne					
Repère marqué sur l'injecteur		**94A**	**94A**	**45A**	**45A**
Débit calorifique nominal	(kW)	3,15	3,15	3,60	3,60
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité)	(kW)	1,700		1,450	1,450
Débit horaire	(g/h)	229	225		
Débit horaire	(l/h)			343	399
Bruleur Rapide					
Repère marqué sur l'injecteur		**74**	**74**	**121**	**121**
Débit calorifique nominal	(kW)	2,15	2,15	2,30	2,30
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité)	(kW)	0,990		0,990	
Débit horaire	(g/h)	156	154		
Débit horaire	(l/h)			219	255
Bruleur Semi-Rapide					
Repère marqué sur l'injecteur		**62**	**62**	**94**	**94**
Débit calorifique nominal	(kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité)	(kW)	0,630		0,600	
Débit horaire	(g/h)	109	107		
Débit horaire	(l/h)			143	166
Bruleur Auxiliaire					
Repère marqué sur l'injecteur		**45**	**45**	**6A**	**6A**
Débit calorifique nominal	(kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité)	(kW)	0,430		0,450	
Débit horaire	(g/h)	51	50		
Débit horaire	(l/h)			81	94
Bruleur Sole (séquencée)					
Repère marqué sur l'injecteur		**A74**	**A74**	**116**	**116**
Débit calorifique nominal	(kW)	2,60	2,60	2,50	2,50
Débit horaire	(g/h)	189	186		
Débit horaire	(l/h)			238	277
Cuisinière 4 feux gaz + sole					
Débit calorifique total	(kW)	10,10	10,10	10,75	10,75
Débit maximum	(g/h)	734	722		
	(l/h)			1024	1191

ÉLECTRICITÉ Gril électrique : 2100 W

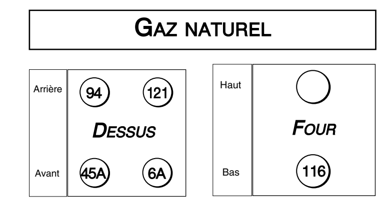
REPERAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE /PROPANE

Arrière 62 74
DESSUS
Avant 94A 45

Haut
FOUR
Bas A74

GAZ NATUREL



• *COMMENT UTILISER VOTRE TABLE ?*

• Allumage des brûleurs de table intégré à la manette

Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme et maintenez la manette appuyée quelques secondes fortement pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.
Maintenez fortement l'appui quelques secondes après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité. Si votre brûleur s'est éteint, renouvelez l'opération en maintenant appuyé plus longtemps.

• *COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?*

• Allumage du brûleur de four en mode cuisson ou en mode pyrolyse

- Sélectionnez le mode de cuisson sur le sélecteur.

Le four de votre cuisinière est équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, permettant de couper automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Dans ce cas le voyant s'allume.

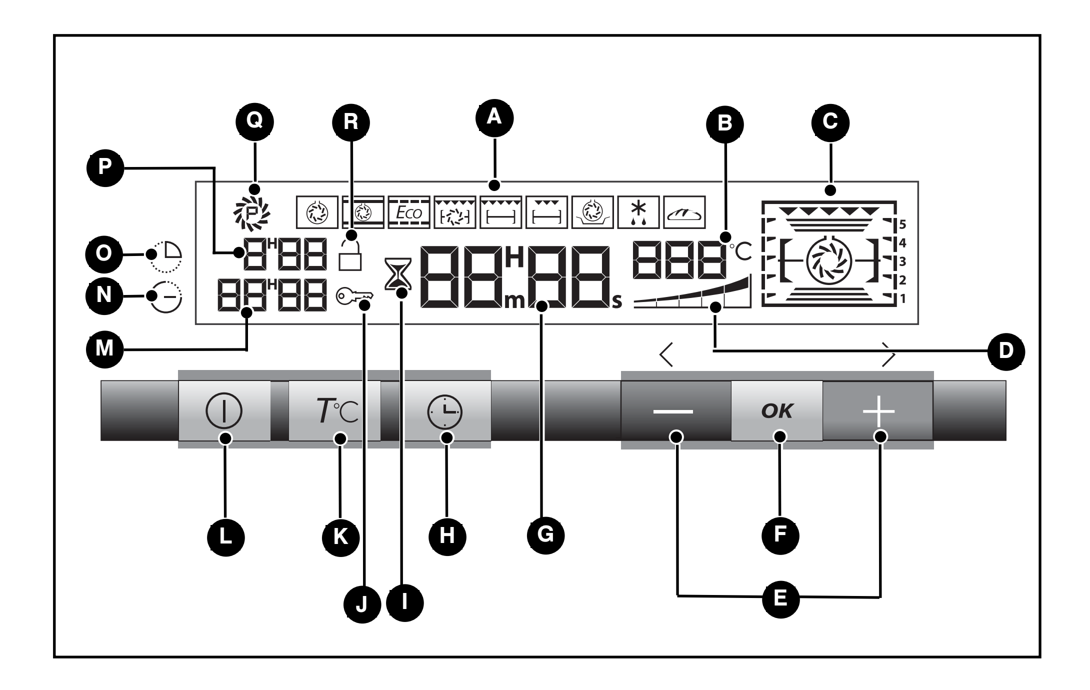
- Si le voyant est allumé ou clignote (repère F page 4), votre four est en défaut.

- A la première utilisation ou après tout changement de bouteille, l'allumage du four est plus long.
Lors d'une cuisson le brûleur ne fonctionne pas en continu. Il s'allume et s'éteint automatiquement en fonction de la température du four.



Attention
Le four gaz est équipé de la fonction PYROLYSE (voir page 19).

• *PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR*



- **A** Affichage des modes de cuisson
- **B** Affichage de la température du four
- **C** Indicateur de gradins et du mode de cuisson choisis
- **D** Indicateur de montée en température
- **E** Touches de réglages / sélection
- **F** Touches de validation des réglages
- **G** Affichage de l'horloge ou de la minuterie
- **H** Réglage des durées/fin de cuisson et mise à l'heure
- **I** Indicateur de minuterie
- **J** Indicateur de verrouillage clavier (sécurité enfant)
- **K** Réglage de température
- **L** Start/Stop
- **M** Affichage fin de cuisson
- **N** Indicateur fin de cuisson
- **O** Indicateur durée de cuisson
- **P** Affichage durée de cuisson
- **Q** Indicateur de nettoyage
- **R** Verrouillage pyrolyse

• *UTILISATION DU PROGRAMMATEUR*

• *Comment régler l'heure*

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12H00. (fig.1)

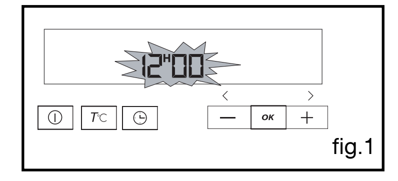


fig.1

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + et - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30

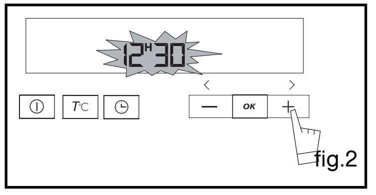


fig.2

Appuyez sur la touche ⏲ pour valider.
L'affichage ne clignote plus (fig.3).

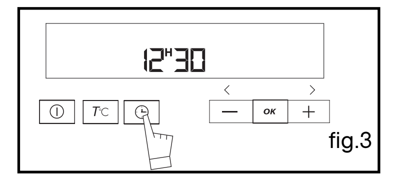
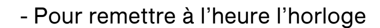


fig.3



- Pour remettre à l'heure l'horloge

Appuyez sur la touche ⏲ pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.1), puis relâchez.
Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

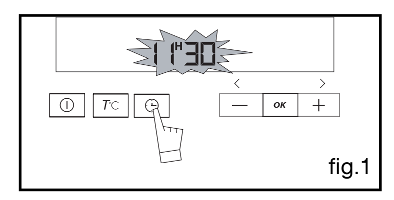


fig.1

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.2).

Appuyez sur la touche **OK** pour valider.

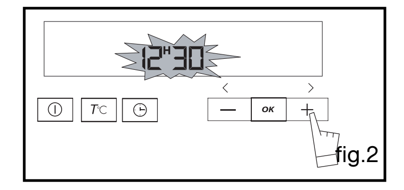


fig.2

Attention
S'il n'y a pas de validation par la touche OK, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• Cuisson immédiate

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

Appuyez sur la touche ⏀ (fig.1) puis sélectionnez avec les touches + ou - la cuisson choisie (fig.2).

Exemple: [icône] –> gradin 2 conseillé.
– Validez avec la touche OK.

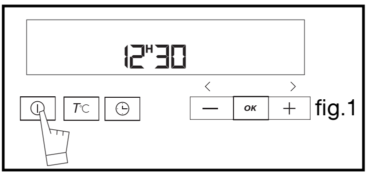


fig.1

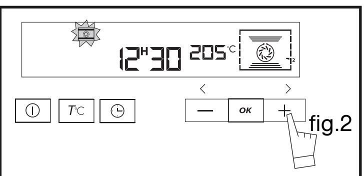


fig.2

L'indicateur de cuisson se fige. L'indicateur de gradins et les éléments en fonctionnement apparaissent.

Le four se met en marche.

Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.
Il vous est cependant possible d'ajuster la température en appuyant sur la touche T°C située sous l'afficheur (fig.3).
Le "°C" clignote dans l'afficheur et indique que vous pouvez ajuster la température en appuyant sur les touches + ou - (fig.4).

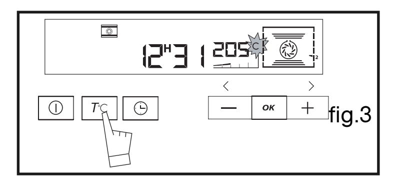


fig.3

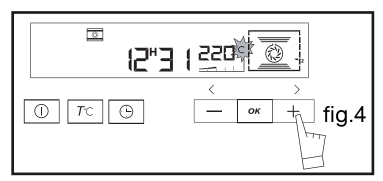


fig.4

Exemple: [icône] –> ajustée à 220°C.
– Validez avec la touche OK.

L'indicateur de montée en température [icône] signale la progression de la température à l'intérieur du four.
Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

Pour arrêter la cuisson, appuyez quelques secondes sur la touche ⏀.

⚠ *Attention*
Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

⚠ *Attention*
Toutes les cuissons se font porte fermée.

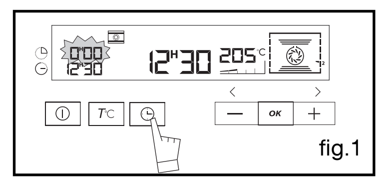
• *CUISSON PROGRAMMEE*

- *Cuisson avec départ immédiat et durée programmée*

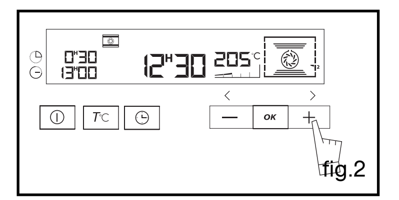
- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (voir paragraphe : cuisson immédiate).

- Appuyez sur la touche ◷ jusqu'à faire clignoter l'indicateur de durée de cuisson ◷.

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).


fig.1

- Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler le temps souhaité.
Exemple : 30 min de cuisson (fig.2).


fig.2

– Validez avec la touche OK.

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.
L'affichage de la durée ne clignote plus.
Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Après ces 3 actions, le four chauffe :

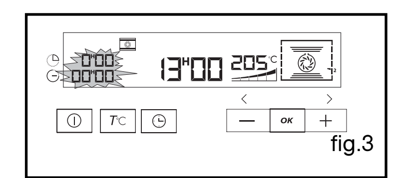
Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.3).

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.


fig.3

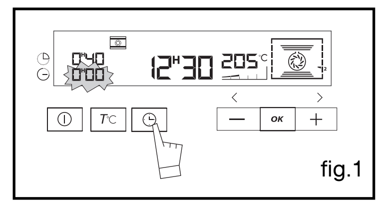
• *CUISSON PROGRAMMEE*

- *Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie*

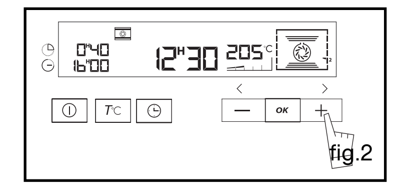
Procédez comme une cuisson programmée.

- Appuyez sur la touche ⏲ jusqu'à faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson ⊖.

L'affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).


fig.1

- Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.
Exemple : fin de cuisson à 16h (fig.2).


fig.2

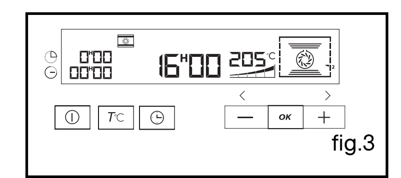
– Validez avec la touche OK.

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 16h.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.3).
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.


fig.3

L'affichage repasse à l'heure du jour.

La cavité est éclairée à partir du démarrage de la cuisson et s'éteint en fin de cuisson.

• *UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE*

- **Le programmateur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.**

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- Appuyez 3 fois sur la touche ⌚ (fig.1)

Le symbole minuterie ⧗ et 0m00s clignotent.

- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches **+** ou **-** (fig.2).
- Appuyez sur la touche **OK** pour valider ou attendre quelques secondes.

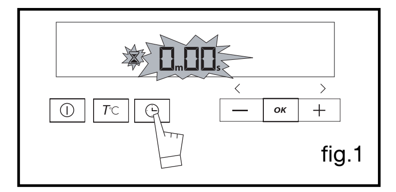


fig.1

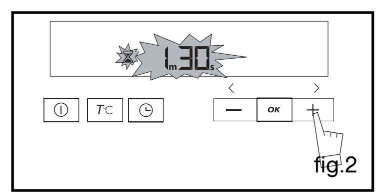


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.
Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.
L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

Attention

Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

• *PERSONNALISATION DE LA TEMPERATURE PRECONISEE*

Sélectionnez la fonction de cuisson :

- Appuyez sur la touche **OK.**

Si vous souhaitez personnaliser la température préconisée :

- Appuyez sur la touche T°C jusqu'à faire clignoter la température.
- Appuyez sur la touche + ou - jusqu'à la température désirée.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

• *VERROUILLAGE DES COMMANDES (SÉCURITE ENFANTS) FOUR A L'ARRET*

Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

le four étant à l'arrêt, appuyez sur la touche **OK** pendant quelques secondes, une "clé" vient alors s'afficher dans l'écran-> l'accès aux commandes de votre four est bloqué (fig.1).

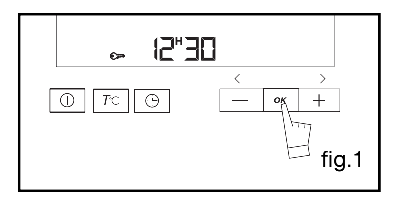


fig.1

Pour le débloquer, appuyez pendant quelques secondes sur la touche **OK**.
Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



Attention
Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.

3 / MODES DE CUISSON DU FOUR



SSCUISSONS MULTIPLES

(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

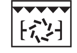
- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux, posés dans un plat en terre de préference.



TRADITIONNEL

(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat



GRIL PULSE + TOURNEBROCHE

(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue , alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la léchefrite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis au tourne broche, pour saisir et cuire à coeur gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.



GRILS VARIABLES MOYEN et FORT + TOURNEBROCHE

(positions préconisées **2 ou 4** - mini 1 - maxi 4)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Le gril fort couvre toute la surface de la grille. Le gril moyen, montre une même efficacité que le gril fort, pour de plus petites quantités.
- Ils sont recommandés pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.



MAINTIEN AU CHAUD

(température préconisée **80°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Cette position permet un maintien au chaud de vos aliments par un dosage de l'élément situé au fond du four associé au brassage d'air.
- Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).



DECONGELATION

(température préconisée **30°C** mini 30°C maxi 50°C)



PAIN

(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Séquence de cuisson préconisée pour la cuisson du pain.
- Après un préchauffage, posez la boule de pain sur le plat pâtisserie - 2ème gradin.
- N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.

NOTES PERSONNELLES

4 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR

LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION						Temps de cuisson en minutes	indications
	° C	Gradin	Puissance	Gradin	° C	Gradin	° C	Gradin	° C	Gradin		
VIANDES												
Rôti de porc(1kg)	200	2							180	2	90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	200	2							180	2	60-70	
Rôti de boeuf	*240	2					220	3			30-40	conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	1	3	TB			200	2			50-55	
Volaille (1 kg)	200	2	2	TB			210	TB	180	2	50-70	
Volaille grosses pièces	180	1									90-135	
Cuisses de poulet			2	3			210	3			15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau			3	3							15-20	
Côtes de boeuf (1 kg)			* 2	3-4			210	3			25-30	
Côtes de mouton			* 3	4							10-20	
POISSONS												
Poissons grillés			* 4	4							15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	*200	2			180	2			180	2	35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*220	2-3			* 200	2-3					10-15	papier sulfurisé
LÉGUMES												
Gratins (aliments cuits)			4	3-4			220	2-3			30	
Gratins dauphinois	*200	2							180	2	55-60	
Lasagnes	*200	2							180	2	40-45	
Tomates farcies	*200	2							180	2	40-45	
DIVERS												
Brochettes			* 3-4	4							15-20	
Pâté en terrine	*200	2							200	2	80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2			200	2					30-40	moule alu 30 cm
Pizza pâte à pain	*220	3			* 220	2					15-18	plat multiusages
Quiches	*210	2			205	2-1					30-45	moule alu 30 cm
Soufflé									180	1	50	moule verre 21 cm
Tourtes	*200	2			210	2					40-45	moule à bords hauts
Pain	*220	1			* 200	1					30-50	
Pain grillé			* 4	4-5							1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	1							170	1	90-180	selon la préparation

4 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR

Volume utilisable : 50,4 litres

PATISSERIES												
Biscuit de Savoie - Génoise	165	2							180	2	35-45	
Biscuit roulé	***220**	**3**									**5-10**	
Brioche	*180	1							165	1	25-30	
Brownies	***180**	**2**									**25-30**	**grand plat en verre**
Cake - Quatre-quarts	*180	1							180	2	55-60	
Clafoutis	**200**	**2**			**180**	**2**					**35-45**	
Crèmes	165	2			150	2					20-45	bain-marie
Cookies - Sablés	***200**	**3**							**180**	**3**	**15-18**	**plat multiusages**
Kugelhopf									180	1	45-50	moule spécial
Meringues	**100**	**2**							**100**	**2**	**90**	**plat multiusages**
Madeleines	*220	2									5-10	plaques sur la grille
Pâte à choux	***200**	**3**							**180**	**3**	**30-40**	**selon grosseur**
Petits fours feuilletés	*220	3			*200	3					10-15	**plat multiusages**
Savarin	***180**	**2**									**30-40**	
Tarte pâte brisée	*210	2			205	1					30-40	moule alu 30 cm
Tarte pâte feuilletée fine	***220**	**2**			***220**	**2**					**15-25**	**plat multiusages**
Tarte pâte à la levure	*210	2			*205	2					35-45	plat multiusages

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C

Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	MAXI
°C	40/50	65	100	125	150	180	200	220	250	275

***Préchauffez à la température indiquée.**

- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tournebroche; la lèche-frite sous la grille ou posée sur la sole pour récupérer le jus.
- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débuter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- **TB** = tourne-broche.

Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

⚠ En Gril utilisant le tournebroche ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

5 / CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

Cuisson des viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.
- Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.
- Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et désssécher la viande.
- Ajoutez quelques cuillérées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.
- **Temps de cuisson**
  - rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15 min pour 500 g.
  - rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g.
  - rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g.
- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier d'aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.
- **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.
- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

Cuisson des légumes

- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.
- Pour peler aisément les poivrons : faîtes les griller sous le gril bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.
- Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.
- Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.
- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

Cuisson des pâtisseries

- **Choix des moules :**

Evitez les moules clairs et brillants :
- Ils rallongent le temps de cuisson
- Ils nécessitent de préchauffer le four

Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches...Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.

- **Astuces :**

N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait ses propriétés.

Chaque fois que vous sélectionnez un mode cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel. Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes.

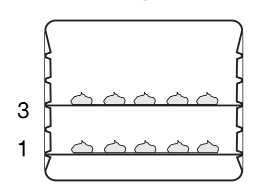
- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur 2 niveaux fonction "cuissons multiples"

EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

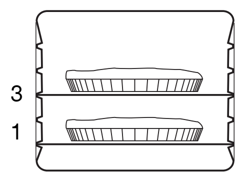
- Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfournent ou ne se défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat peuvent être prolongés.

Petits gâteaux



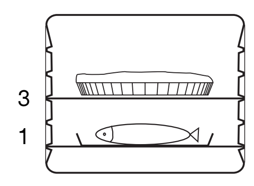
1 plat émaillé 3ème gradin
1 grille avec plaque à pâtisserie au 1er gradin

2 Tartes ou 2 quiches



Grille au 3ème gradin
grille+plaque à pâtisserie au 1er gradin

1 Poisson+1 tarte



2 Grilles

6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

• *FOUR À EMAIL PYROLYTIQUE*

- Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.
- Les fumées dégagées sont rendues propres par leur passage sur un catalyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?
- Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors de cuissons.

- Lorsque votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (moutons, poissons, grillades...).

La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

Cuissons peu salissantes	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
Cuissons salissantes	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
Cuissons très salissantes	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.

Attention

- Avant de débuter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserolerie. Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.

- Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Quel que soit le type de four, n'entreposez jamais de produits inflammables (chiffons, papiers, produits d'entretien, notices, etc...) dans le coffre à casserolerie de votre cuisinière ; vous risqueriez de provoquer un incendie dont nous ne saurions, en aucun cas, être tenus pour responsables.

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail.

- en ouvrant la porte, après pyrolyse, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complétement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.
- Afin de limiter les projections excessives lors de la cuisson, vérifiez :
- la bonne position conseillée dans votre notice d'utilisation.
- la bonne hauteur de gradin
- la bonne température
Si malgré tout, la grosse pièce de viande provoque des projections et fumées, réduisez la puissance du four.

Attention

Durant le cycle de pyrolyse, le brûleur gaz du four ne fonctionne pas les 15 premières minutes.

6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

• *FAIRE UNE PYROLYSE*

• *Pyrolyse immédiate*

Attention
Retirez la casserolerie du four.
Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage.

- Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

Vous avez la possibilité de choisir 3 durées de cycle pyrolyse :

durée de pyrolyse de 1 heure 30.

durée de pyrolyse de 1 heure 45.

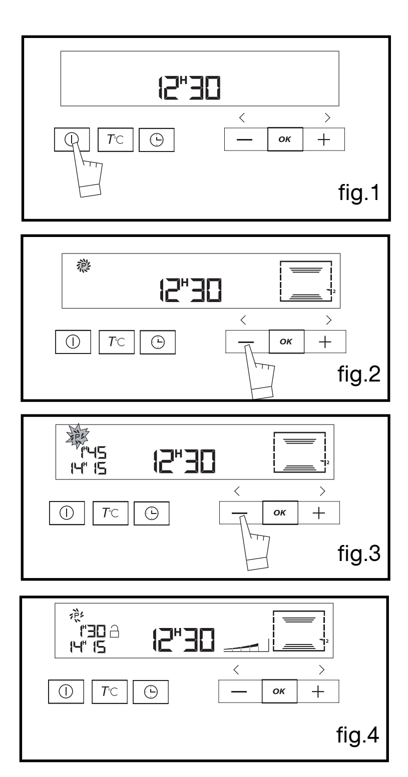
durée de pyrolyse de 2 heures.

Appuyez sur la touche (fig.1).
Puis appuyez une fois sur la touche - pour obtenir le symbole "**P**" clignotant dans l'afficheur (fig.2).
Validez en appuyant sur la touche OK.

La durée du cycle de pyrolyse affiche 2h00, mais vous avez la possibilité de modifier cette durée .
Exemple: cycle de pyrolyse de1h45.
Appuyez sur la touche + ou - pour obtenir la durée souhaitée (fig.3).
Validez en appuyant sur la touche OK.

La pyrolyse démarre et le symbole devient fixe. Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.
Au cours de la pyrolyse, le symbole s'affiche dans le programmateur vous indiquant que la porte est verrouillée (fig.4).
En fin de pyrolyse, 0:00 clignote ainsi que le symbole .

- Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche.
Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.



Attention
Les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

• *FAIRE UNE PYROLYSE*

• *Pyrolyse différée*

- Suivre les instructions décrites dans le paragraphe “Pyrolyse immédiate”

Après avoir validez le cycle de pyrolyse avec la touche OK :

- Appuyez sur la touche ⏲ .
Le symbole fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

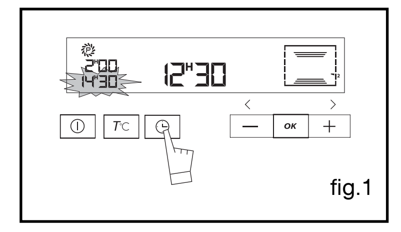


fig.1

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l’heure de fin souhaitée (fig.2).

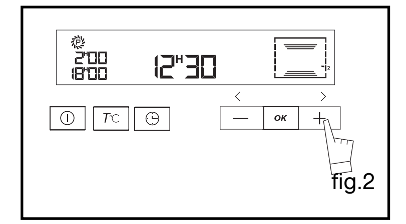


fig.2

Exemple: fin de cuisson à 18 heures.
Validez en appuyant sur la touche OK.

- Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu’elle se termine à 18 heures.

7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. ***Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :***

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Le cadenas clignote	- Défaut de verrouillage de la porte.	➡ Faire appel au Service Après vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	- La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	➡ Changez la lampe. ➡ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	- La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux.	➡ Vérifiez la fermeture de la porte. ➡ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	- En cours de cuisson. - En fin de cuisson.	➡ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➡ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four	- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure.	➡ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four ➡ Faire appel au Service Après Vente.
Le four ne chauffe pas et "DEMO" apparait dans l'afficheur par intermitence environ toutes les 8 secondes.	- Votre four est programmé pour une démonstration.	➡ Réglez l'heure à 0h00. Appuyez pendant 10 secondes sur le bouton de réglages jusqu'à l'émission d'un bip.

Attention

- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.

Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre cuisinière ;
ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. ***Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :***

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	- Le raccordement électrique est défectueux. - La bouteille de gaz est vide	➡ Vérifiez le raccordement gaz et électrique
Le brûleur du four ne s'allume pas	- Vous venez de lancer un cycle pyrolyse. - Température de cuisson déjà atteinte. - La bouteille est vide. - Lors de la 1ère utilisation ou lors d'un changement de bouteille, l'allumage du four est plus long ; le gaz doit arriver jusqu'au four.	➡ C'est normal, le brûleur fonctionne après 15 minutes. ➡ Pour vérification augmenter la température. ➡ Vérifiez le raccordement gaz et le niveau de la bouteille.
▪ **le voyant clignote**	- Il n'y a pas de gaz. - Le système d'allumage du brûleur ne fonctionne plus.	➡ Vérifiez le raccordement gaz et le niveau de la bouteille de gaz ➡ Contactez le SAV
▪ **le voyant est allumé**	- Le sytème d'allumage du brûleur est en défaut	➡ Contactez le SAV
Votre four fume excessivement lors des cuissons ou vous constatez un dégagement d'odeurs important	- C'est normal lors de la 1ère chauffe. - Températures de cuisson trop élevées. - Degré de salissures important. - Produit de nettoyage sur les parois du four.	➡ Baissez les températures de cuissons de votre thermostat, indiquées sur le guide de cuissons. ➡ Procédez au nettoyage de votre four en rinçant le produit de nettoyage avec de l'eau. *Nota : il est rappelé qu'il ne faut pas utiliser votre plat lèchefrite multi-usages comme plat à rôtir.*
Buées sur les vitres	- Plats humides ou très froids.	➡ Pour des cuissons très humides (ex : tomates farcies), il est conseillé de procéder à un préchauffage afin de chauffer les surfaces vitrées.

7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre cuisinière ;
ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. ***Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :***

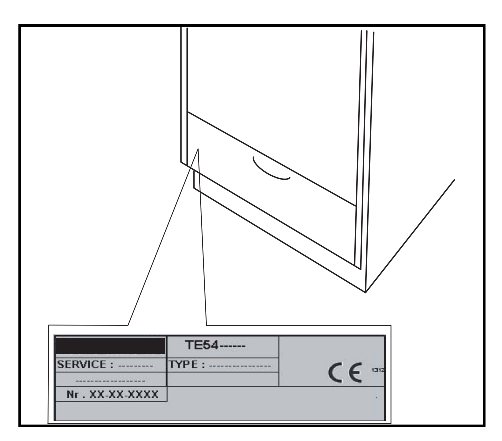
VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
L'allumage électronique des brûleurs (suivant modèle) ne fonctionne pas correctement	- Les bougies sont encrassées. - Mauvaise utilisation du système - Appui trop faible sur la manette	➡ Suivez les conseils de l'allumage de la notice. ➡ Attendez plusieurs étincelles avec le gaz. ➡ Vérifiez la propreté des bougies. ➡ Vérifiez le bon positionnement du chapeau sur la tête de brûleur. ➡ Maintenez l'appui fortement quelques secondes après l'apparition de la flamme.
Les flammes se décollent des brûleurs de dessus	- Les fentes des têtes de brûleurs sont bouchées. - Mauvaise position du chapeau de brûleur.	➡ Effectuez le nettoyage des fentes des têtes de brûleurs. ➡ Vérifiez la position des chapeaux de brûleur. ➡ **Vérifiez que vous avez les bons injecteurs, vérifiez le gaz utilisé, le raccordement gaz, le réglage du débit**. ➡ Vérifiez la pression du gaz.
Le ralenti gaz est trop fort ou les flammes s'éteignent	- Suite à changement de gaz	➡ Vérifiez dans la notice "Changement de gaz" que vous avez bien effectué toutes les opérations nécessaires : changement des injecteurs, réglage de la vis de débit réduit.
Votre appareil neuf fait disjoncter	- Mauvais branchement - Plusieurs appareils électroménagers sont en fonctionnement simultanément.	➡ Vérifiez le raccordement électrique. ➡ Mettez hors tension les autres appareils.
Les flammes sont trop petites	- Suite à un nettoyage, l'injecteur est bouché.	➡ Débouchez l'injecteur avec une aiguille.

Conseil
Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

8 / SERVICE APRÈS-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

• *INTERVENTIONS*

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de ***pièces détachées certifiées d'origine.***



• *RELATIONS CONSOMMATEURS*

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :
nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs SAUTER
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 05 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

** Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303*

NOTES PERSONNELLES

NOTES PERSONNELLES

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.